photos **Francesca Mantovani** - réalisation **Michel Creignou**

ERIC LĒAUTEY : LE PROF DE CUISINE QUI CRĒVE L'ĒCRAN

Télé Monte-Carlo, France 2, Cuisine TV... Habile professeur, Eric Léautey apprend la cuisine aux Français. Ses obsessions ? Expliquer les bases, montrer les gestes justes, ne pas se prendre la tête.

Endormir un homard, lever les filets d'un rouget, monter une sauce hollandaise. Eric Léautey sait tout faire. Pourtant, à aucun moment il ne prétend à une exceptionnelle maîtrise technique. « Je ne suis pas là pour me mettre en scène et faire du théâtre. Mon rôle est plus simplement d'enseigner la cuisine, d'apprendre les gestes essentiels qui font naître la gourmandise. » Depuis quatre ans, il occupe les écrans de la télévision avec autant de talent que de compétence. Raymond Oliver, Michel Guérard, Michel Oliver, Joël Robuchon... Bien des chefs se sont essayé à l'enseignement culinaire mais pour la première fois semble-t-il dans l'histoire de la télévision, un habile cuisinier pédagogue enseigne la cuisine aux débutants et aux amateurs.

A la télé, de grands chefs se sont cassé les dents. Eric passe la rampe en douceur !

Tout commence en 2001 avec une invitation de Canal +. Au petit matin, Eric se retrouve à faire des démonstrations, à travailler des maquereaux au vin blanc ou à découper un poulet rôti. Tranquillement, il s'installe sur le petit écran en démontrant un vrai talent de professeur. Cuisine TV le contacte, il monte « Cuisine Mode d'Emploi », un format de 13 mn axé sur le geste, qui devient vite un succès et passe à 26 mn. Les liens économiques qui relient Cuisine TV et Télé Monte Carlo le propulsent sur la chaîne sudiste où il commence par une recette de 8 mn. « Très vite, les gens ont accroché, l'émission est devenue un rendez-vous quotidien et la direction a décidé de l'allonger à 26 mn. » Chaque semaine, il se rend à Monte-Carlo pour tourner cinq émissions. Elles passent à l'antenne juste avant le déjeuner. Récemment, cette belle aventure médiatique est concrétisée par son arrivée sur le service public à France 2, où chaque matin il met la gourmandise sous les projecteurs dans l'émission de Sophie Davant.

Eric Léautey a fait du chemin. L'école hôtelière de Jouy-en-Josas, Premier Apprenti de France et entrée des grandes maisons, Eric commence en fanfare. Après son service militaire, le goût de l'aventure le conduit aux Etats-Unis chez l'ambassadeur du Brésil à Washington, puis dans un grand hôtel de la capitale américaine. « Je ne sais pas pourquoi, mais j'aime la pédagogie. Aussi, en rentrant en France, j'ai répondu à une annonce de l'Ecole Lenôtre qui recherchait un cuisinier confirmé pour enseigner la cuisine. J'y suis resté dix ans passant de l'enseignement général aux cours parrainés par Joël Robuchon. A son contact, j'ai appris la technique portée à son plus haut point d'expression, la minutie et les cuissons millimétrées. Chaque semaine, je faisais passer son message à une quinzaine de stagiaires qui sortaient de restaurants étoilés. Un sacré défi ! Pour cette université culinaire, j'ai dû retourner aux sources. Ainsi pour le découpage du poisson, je suis allé au Japon. Dans le même esprit, j'ai fait le voyage en Argentine pour parfaire mes connaissances sur la viande et le rôtissage. » Poursuivant l'enseignement, il assure la formation des chefs des hôtels Novotel. En trois ans, six cents chefs passeront par l'école Léautey.

« Comme je suis timide, les débuts à la télé ont été laborieux. Aujourd'hui, je me sens plus à l'aise. Pour autant, j'ai toujours gardé la même simplicité. Les émissions permettent de retourner aux sources, au B.A. BA. Il n'y a pas de secrets en cuisine, l'essentiel est de respecter les règles. Trop souvent les amateurs ont peur, cela les bloque. Pour réussir en cuisine, il suffit d'oser, de sortir des habitudes et de passer à l'acte. Durant mes démonstrations, j'essaie de créer un climat de confiance. Pas vraiment star, Eric Léautey s'est fait un nom. Ses confrères cuisiniers saluent l'excellence de son travail et Michel Oliver, un ancien de la maison Télé, l'a adoubé en le félicitant. Son expérience, il la fait aussi passer dans les livres. « Le Geste en cuisine » qui lui avait mis le pied à l'étrier vient d'être réédité chez Minerva et il vient de publier « Génération cuisine, la méthode inratable » chez Solar, un livre et un DVD qui apprennent la cuisine aux débutants.

Pour réussir en cuisine, il suffit d'oser, de sortir des habitudes et de passer à l'acte.

Le professeur est aussi cuisinier. Depuis cinq ans, il est chef de cuisine du California Grill à Disney Paris. Un choix surprenant ? « Pas vraiment, c'est l'occasion de présenter ma cuisine à une clientèle européenne. » Il rêve aussi d'une grande maison d'hôtes où l'on pourrait dîner, dormir, acheter des bons produits et bien sûr apprendre la cuisine.